

Saisonale Kräuterküche für ein Schlemmermenü

Bärlauch-Pesto mit Ricotta

Für 2 Portionen.

Zutaten:

- 150-200 g Teigwaren
- 1 Handvoll frischen Bärlauchblätter
- 1-2 EL Olivenöl
- 6-8 EL Mandelsplitter
klassisch mit Pinienkernen
- 2 EL Ricotta
- Reibkäse (z.B. Sbrinz)
- Salz und Pfeffer



Ein kurzer Spaziergang an der frischen Luft, um Bärlauch zu sammeln, ist ok. Gehen Sie alleine oder mit der Familie spazieren und vermeiden Sie Gruppen (max. 5 Personen).

Zubereitung:

1. Bärlauch waschen und halbieren. Dann in einem zum pürieren geeigneten schmalen Gefäss mit dem Olivenöl mischen und $\frac{1}{4}$ TL Salz mischen.
2. Mandelsplitter in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
3. Topf mit Wasser für die Teigwaren erhitzen und Teigwaren mit ein wenig Salz «al dente» kochen.
4. Einige Mandelsplitter für den Dekor bei Seite nehmen. Die anderen Mandelsplitter und 2 EL geriebenen Käse zum Bärlauch geben und alles fein pürieren.
5. Ricotta mit einem Esslöffel unter die Masse mischen und mit Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf etwas nachsalzen.
6. Teigwaren abschütten und noch in der warmen Pfanne mit dem Bärlauch-Pesto vermischen.
7. Beim Servieren etwas geriebenen Käse und einige Mandelsplitter darüber streuen.

Tipp – Bärlauch Bruschetta:

Die Bärlauch Pesto schmeckt auch wunderbar als Bruschetta, welche Sie zu einem Apéro oder als Snack servieren können. Dafür schneiden Sie ein Baguette oder ein Zwirbelbrot in feine Scheiben und legen diese für 3-4 Minuten in den Backofen (180°C). Dann die knusprigen Scheiben mit dem Pesto bestreichen und mit einigen Mandelsplittern dekorieren und fertig ist der intensive und saisonale Apéro.